

HİZMET • SAHA DURUM ANALİZİ • RESTORAN • KAFE • COFFEE SHOP

Gıda Güvenliği ve İSG Durum Analizi

İşletmenizin bugün nerede durduğunu ölçülebilir biçimde gösterir

Denetime hazır mısınız, değil misiniz — bunu tahmin etmek yerine ölçüyoruz. Bir gün süren saha çalışmasında işletmeniz 300 kontrol noktası üzerinden değerlendirilir; gıda güvenliği ve iş sağlığı-güvenliği ayrı ayrı puanlanır. Elinizde bir olgunluk seviyesi, önceliklendirilmiş bir bulgu listesi ve bir yol haritası kalır. Belgelendirme değil; durumun fotoğrafı.

300	21	20	2	5
KONTROL NOKTASI	BÖLÜM	KAPSAM SORUSU	PUAN EKSENİ	OLGUNLUK SEVİYESİ

BU ANALİZ HANGİ MEVZUATA GÖRE YAPILIR

Gıda Hijyen Tüzüğü 1/2020 md. 96 altında - Sayı 893/2021	Mutfağın günlük işleyişi: bina ve yerleşim, personel hijyeni, sıcaklık kontrolü, HACCP prosedürü zorunluluğu.	79 madde
35/2008 İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası	Yazılı risk değerlendirmesi, acil durum düzeni, İSG eğitimi, çalışan katılımı, ekipman ve tesisat güvenliği.	53 madde
1/2020 Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmî Kontrolü ve Hijyen Yasası	Resmî denetimin çerçevesi: kayıt yükümlülüğü, etiketleme, denetimde istenen belgeler, uygunsuzlukta izlenecek yol.	39 madde
56/2014 Genel Gıda ve Yem Yasası	İzlenebilirlik, geri çekme ve geri çağırma, taşış ve taklit, hızlı uyarı sistemi, işletmecinin birincil sorumluluğu.	17 madde
22/1992 İş Yasası - 30/1993 - 25/2000 - 51/2002 - 15/2004 - 50/2010 değişiklikleriyle	Çalışma süresi, ara dinlenme, gece çalışması, hafta tatili, yıllık izin ve fazla mesai kayıtları.	6 madde
İSG Sertifikalandırma Tüzüğü Sayı 595/2019 - Sayı 575/2026 değişikliğiyle	Risk değerlendirmesini yapan uzmanın sertifikası ve dışarıdan alınan İSG hizmetinde kuruluşun yetki belgesi.	2 madde

159 kontrol noktası KKTC mevzuatında doğrudan zorunludur.

Bir madde birden fazla mevzuata atıf yapabildiği için yukarıdaki sayılar toplanmaz. Raporda bu maddeler ayrı bir başlık altında, diğer bulgulardan önce listelenir.

Yerel mevzuatta sayısal ölçüt bulunmayan konularda, 56/2014 md. 14(9) uyarınca Codex Alimentarius esas alınmıştır — araştırtı her sıcaklık ve süre değerinin arkasında bir hüküm vardır.

İKİ EKSENDE ÖLÇERİZ

GIDA GÜVENLİĞİ • 18 BÖLÜM • 232 KONTROL NOKTASI	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ • 3 BÖLÜM • 68 KONTROL NOKTASI
Ön koşuldan HACCP'e Ön koşul programlarından HACCP planına, soğuk zincirden alerjen yönetimine, elektrik kesintisinde soğuk zincirin korunmasından izlenebilirliğe kadar ürünün güvenliğini belirleyen her halka. Gıda Hijyen Tüzüğü (Sayı 893/2021), 1/2020, 56/2014 ile ISO 22000, ISO 22002-100:2025, ISO 22002-2:2025, IFS Food v8 ve Codex çerçevesinde.	Yasal düzenden sahaya Risk değerlendirmesi ve onu yapan sertifikalı İSG uzmanı, acil durum düzeni, çalışan bilgilendirmesi ve katılımı, yangın söndürücü bakım ve işaretlemesi, ilk yardım dolabı, elektrik tesisatı, jeneratör, kaygan zemin, sıcak yağ, ergonomi ve çalışma düzeni. KKTC 35/2008, 22/1992 ve ISO 45001 çerçevesinde. Gıda denetimlerinde çoğu zaman atlanan taraf.

NEDEN BU ANALİZ

Risk Gıda kaynaklı bir olay ya da bir iş kazası, işletmeyi kapatabilecek bir olaydır. Riskin nerede biriktiğini görmeden yönetemezsiniz.	Sorumluluk Denetimde sorulan soru "iyi niyetiniz var mıydı" değil, "kaydınız var mı" olur. Eksik kaydın nerede olduğunu önceden bilmek gerekir.	Norm Mevzuat ve uluslararası standartlar neyi şart koyuyor, işletmenizde bunun karşılığı ne — ikisi arasındaki mesafeyi madde madde koyarsınız.	Öncelik Her eksik aynı ağırlıkta değildir. Hangisinin bu hafta, hangisinin bu yıl çözüleceğini puanlar söyler.
--	---	---	--

BU ANALİZ NEYİ YAPMAZ

Bu bir belgelendirme denetimi değildir ve akredite bir sonuç doğurmaz; sertifika vermez, sertifika vaadi de etmez. Yaptığı iş, sertifikaya ya da resmî denetime girmeden önce işletmenin gerçek durumunu ortaya koymak ve aradaki farkı kapatılabilir işlere bölmektir. Ayrıntılı kapsam sınırı için sayfa 3'e bakınız.

İNCELENEN BÖLÜMLER · 21 BÖLÜM · 300 KONTROL NOKTASI

GIDA GÜVENLİĞİ EKSENİ — 18 BÖLÜM · 232 KONTROL NOKTASI

A	Yönetim, sorumluluk ve gıda güvenliği kültürü	16	J	Mal kabul ve soğuk zincir	12
B	Bina, yerleşim ve altyapı	17	K	Depolama	16
C	Ekipman, bakım ve ölçüm cihazları	14	L	HACCP planı ve tehlike analizi	16
D	Temizlik ve dezenfeksiyon	9	M	Süreç kontrolü: hazırlık, pişirme, soğutma, servis	25
E	Haşere kontrolü	9	N	Kahve, süt ve içecek hattı	10
F	Su, buz ve buhar	7	O	Alerjen yönetimi	10
G	Atık yönetimi	9	P	Gıda savunması ve gıda sahteciliği	9
H	Personel hijyeni, sağlık ve kıyafet	16	R	İzlenebilirlik, geri çekme ve şikâyet	11
I	Tedarikçi seçimi ve satın alma	10	S	Doğrulama, iç denetim, eğitim ve kayıtlar	16

İSG EKSENİ — 3 BÖLÜM · 68 KONTROL NOKTASI

T	Yasal düzen, organizasyon ve acil durum	24
U	Saha riskleri: yangın, elektrik, gaz ve makine	21
V	Operasyon riskleri: personel, ergonomi, çalışma düzeni	23

KAPSAM SORULARI — SİZE SORULMAYACAK ŞEYİ SORMAYIZ

İşletme tipine bakıp varsayım yapmayız. Kısa kapsam soruları sorulur ve liste cevabınıza göre şekillenir. Örnek: "Fritöz veya derin yağda kızartma var mı?" Var derseniz kızartma yağı kalite takibi, mutfak yağ yangınları için F sınıfı söndürücü ve sıcak yağ taşıma kuralı gibi maddeler listeye eklenir. Yok derseniz hiç sorulmaz ve rapordaki kapsam beyanına yazılır — yani bir maddenin neden sorulmadığı kayıt altındadır.

Toplam 20 kapsam sorusu: soğuk oda veya şoklama · buz makinesi · su deposu · yerinde pişirme · çiğ et, kanatlı veya balık · fritöz · hamur işi ve pasta üretimi · sous-vide · açık büfe ve self servis · çiğ veya az pişmiş servis · paket servis ve kurye · espresso ve süt buharlama · alkollü içecek ve bar · teras ve açık alan servisi · LPG veya doğalgaz · jeneratör veya UPS · elektrikli sinek tutucu · gece vardiyası · 18 yaşından küçük çalışan · 30 Hp üzeri motor gücü veya 15'ten fazla personel.

PUANLAMA NASIL İŞLER

SEVİYE	PUAN	NE ANLAMA GELİR	
1 Başlangıç	< 40	Sistem henüz kurulmamış; temel yasal ve hijyenik gerekler öncelikli.	✓ Her madde dört seçenekten biriyle yanıtlanır: Uygun (2 puan), Kısmen (1), Uygun değil (0), Kapsam dışı.
2 Temel	40-59	Uygulama var ama yazılı düzen ve kayıt zayıf; sistem kişilere bağlı.	✓ Kapsam dışı bırakılan maddeler paydaya girmez; puanınızı düşürmez.
3 Gelişmekte	60-74	Yapı kurulmuş, kayıtlar tutuluyor; doğrulama ve süreklilik eksik.	✓ Gıda güvenliği ve İSG ayrı ayrı yüzdelendir. Bir eksende iyi olmak diğerini örtmez.
4 Yerleşik	75-89	Sistem işliyor ve doğrulanıyor; belgelendirme hazırlığı başlatılabilir.	✓ Her bölüm kendi puanını alır; öncelik haritası buradan çıkar.
5 Örnek	90+	Olgun sistem; belgelendirme denetimine girilebilir düzeyde.	✓ 55 madde kritik işaretlidir. Kritik bir maddede "Uygun değil" yanıtı, toplam puandan bağımsız olarak olgunluk seviyesini sınırlar.
			✓ 159 madde yasal zorunlu işaretlidir. Bunlar raporda ayrı listelenir ve önerilen sonraki adımda ilk sırada yer alır.

1-2 kritik uygunsuzlukta seviye en fazla 3, 3 ve üzerinde en fazla 2 olabilir. Olgunluk seviyesi CQA'nın kendi değerlendirme ölçeğidir; üçüncü taraf belgesi veya akredite bir derecelendirme değildir. Vitrin veya tanıtım amacıyla sertifika gibi kullanılamaz.

SAHADA EN SIK KARŞILAŞTIĞIMIZ EKSİKLER

- ✓ Termometre var ama kalibrasyon kaydı yok — ölçüm var, kanıtı yok.
- ✓ Soğuk oda sıcaklığı izleniyor ama sapma anında ne yapıldığı yazılı değil.
- ✓ Alerjen matrisi menü değişince güncellenmemiş; personel doğru yanıt veremiyor.
- ✓ Elektrik kesintisi sonrası ürünün akıbetine kimin, neye göre karar verdiği belli değil.
- ✓ Davlumbaz kanalı yağdan temizlenmemiş — mutfaktaki en yüksek yangın riski.
- ✓ Yangın söndürücü var ama mutfak yağ yangınına uygun tip değil ya da bakım kaydı yok.
- ✓ Hijyen eğitimi verilmiş, katılım listesi imzasız ya da kayıp.
- ✓ Risk değerlendirmesi yapılmış ama sertifikalı İSG uzmanı tarafından yapılmamış veya uzmanın sertifikası dosyada yok.



cyprus quality assurance

NASIL YÜRÜR • DÖRT ADIM

01

Ön görüşme

Menü, ekipman ve çalışma düzeni kısaca konuşulur. Ziyaret günü ve saha erişimi planlanır. Yarım saat sürer, ücretsizdir.

02

Saha çalışması

İşletmede bir gün. Kapsam soruları yerinde yanıtlanır, maddeler tek tek değerlendirilir, kayıt ve belgeler görülür. Servis akışını bozmadan çalışılır.

03

Rapor

Beş iş günü içinde teslim. Puanlar, olgunluk seviyesi, bulgu listeleri, kapsam beyanı, düzeltici faaliyet planı ve önerilen sonraki adım.

04

Kapanış toplantısı

Rapor birlikte okunur. Kritik ve yasal maddelere tarih ve sorumlu atanır; yol haritası çıkarılır.

NE TESLİM EDİYORUZ

- ✓ Durum analizi raporu — işletme künyesi, iki eksenli puan, olgunluk seviyesi.
- ✓ Bölüm bazında puan tablosu — 21 bölüm için ayrı yüzde ve öncelik sırası.
- ✓ Yasal uygunsuzluk listesi — KKTC mevzuatında doğrudan zorunlu olup karşılanmayan maddeler, madde numarasıyla.

- ✓ Bulgu listeleri — kritik, uygun olmayan ve kısmen karşılanan maddeler; her bulgunun yanında mevzuat ve standart atfı ile saha notu.
- ✓ Düzeltici faaliyet planı — öncelik sırasına dizilmiş, sorumlu ve termin sütunlu tablo.
- ✓ Kapsam beyanı ve portal kaydı — tekrar denetimde önceki sonuçla karşılaştırılır.

KİMLER İÇİN

Restoranlar — tam mutfak, çığ ürün isteyen

Kafeler — kahvaltı, tatlı, hafif yemek

Coffee shop'lar — kahve ve içecek ağırlıklı

Zincir işletmeler — şubeler arası karşılaştırma

Otel mutfakları — ayrı bir işletme gibi ele alınır

Yeni açılışlar — açılmadan önce eksikleri görmek için

FORMAT

SÜRE	DİL	YÜRÜTME	RAPOR	TEKRAR
1 gün saha + rapor	Türkçe / İngilizce	Yerinde, işletme saatlerinde	PDF • 5 iş günü	Takip analizi indirimli

Saha çalışması bir gündür; çok büyük mutfaklarda süre ön görüşmede yeniden değerlendirilir.

Durum analizi için randevu alın

Ön görüşme ücretsizdir. İşletmenizi görmeden fiyat vermeyiz.

info@cqa.academy • cqa.academy

Analizi kim yapıyor: Emre Olgun — 26 yıl yönetim sistemleri saha tecrübesi. 2001'de KKTC'nin ilk yerli yönetim sistemleri danışmanlık firmasını kurdu. UNDP, Avrupa Birliği, Dünya Bankası ve Avrupa İmar ve Kalkınma Bankası projelerinde danışmanlık verdi; pandemi döneminde KKTC Sağlık Bakanlığı ve Ekonomi Bakanlığı ile çalışarak işletmelerin yeniden açılması için "COVID-19 İşletmeler için Kılavuz"u hazırladı.

Referans çerçeve: KKTC 1/2020 Tüketicilerin Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmî Kontrolü ve Hijyen Yasası • KKTC Gıda Hijyen Tüzüğü (1/2020 md. 96 altında, Sayı 893/2021) • KKTC 56/2014 Genel Gıda ve Yem Yasası • KKTC 35/2008 İş Sağlığı ve Güvenliği Yasası • KKTC İş Sağlığı ve Güvenliği Hizmeti Veren Kişilerin Sertifikalandırılması ve Kuruluşların Yetkilendirilmesi Tüzüğü (Sayı 595/2019, Sayı 575/2026 değişikliğiyle) • KKTC 22/1992 İş Yasası (30/1993, 25/2000, 51/2002, 15/2004 ve 50/2010 değişiklikleriyle) • ISO 22002-100:2025 • ISO 22002-2:2025 • ISO 22000:2018 • ISO 45001:2018 • IFS Food v8 • Codex CXC 1-1969 Rev. 2022 ve CXC 39:1993.

Kapsam sınırı: Bu çalışma bir durum analizi ve hazırlık aracıdır; belgelendirme denetimi yerine geçmez, akredite bir sonuç doğurmaz. Standart ve mevzuat maddeleri özetlenerek atıf yapılmıştır. Yasal işaretli maddeler bilgilendirme amaçlıdır; hukuki görüş veya yaptırım değerlendirmesi içermez. Analiz sonucu, işletmenin kapsam sorularına verdiği beyana dayanır. Raporda yer alan olgunluk seviyesi CQA'nın kendi değerlendirme ölçeğidir; akredite bir derecelendirme değildir. Bu analiz gıda güvenliği ve iş sağlığı-güvenliği mevzuatını kapsar; belediye işyeri açma ruhsatı, ölçüler ve tartılar, tüketicinin korunması ve çevre mevzuatı kapsam dışındadır.